



Tortilla z indykiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- tortille - 4 sztuki
- pierś z indyka - 300 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- awokado - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- liście sałaty lodowej - 4 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 3 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- czerwona cebula - 0.5 sztuk
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- ser gouda - 4 plastry

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piersi z indyka pokrój w cienkie plastry i oprósź dokładnie Przyprawą do mięs Knorr, dzięki temu indyk nabierze wyrazistego smaku. Zamarynowanego indyka usmaż z obu stron na patelni, na rozgrzanej Rama Smaż jak szef kuchni.
2. Placki tortilli podgrzej w mikrofali lub na patelni, aby nieco zmiękły. Pomieszaj ketchup z majonezem i powstałym sosem posmaruj placki. Na środek tortilli ułóż kawałek sałaty, połóż indyka, dodaj plastry sera, kawałek awokado, kilka plasterków pomidora. Całość oprósź posiekaną natką kolendry i posyp plasterkami czerwonej cebuli.
3. Brzegi placka zawiń do środka i ściśle zroluj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl